

МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ

К.І. Гребонос
О.В. Кузьмін, к.т.н.

Національний університет харчових технологій

Якість продукції можна визначити як сукупність технічних, технологічних і експлуатаційних характеристик продукції, за допомогою яких вона відповідатиме вимогам споживача. Вимір якості в цьому випадку передбачає визначення й оцінку ступеня відповідності продукції цій сукупності характеристик. Оцінюють якість продукції за допомогою показників якості. Показник якості – це кількісна характеристика однієї чи декількох властивостей продукції стосовно певних умов створення або споживання. Показник якості продукції характеризує спроможність продукції задовольняти необхідні потреби.

Вирішенням питань оцінювання якості продукції та послуг займаються спеціалісти з кваліметрії, у доробку яких є важливі напрацювання. Основні методи оцінювання якості продукції затверджені стандартом. Процедура оцінювання якості продукції та послуг передбачає встановлення номенклатури показників, визначення значень цих показників та порівняння їх із базовими. Іншими словами, оцінка якості продукту (продукції, послуг, процесів) є усвідомленням того, якою мірою ті або інші продукти праці можуть задовольняти певні потреби суспільства.

Сьогодні відомо два методи оцінювання рівня якості продукції – диференціальний і комплексний. Перший метод характеризує одну з її властивостей, наприклад, смак, колір, аромат, вологість, пружність, консистенцію, набухання тощо. Одиничні показники можуть стосуватися як одиниці продукції, так і сукупності одиниць однорідної продукції, характеризуючи одну просту властивість. Другий метод характеризує кілька властивостей продукції або одну складну властивість, що має декілька простих. Показник якості кулінарної продукції «харчова цінність» є комплексним, тому що відображає всю повноту корисних властивостей продукції, пов'язаних з вмістом у ній широкого переліку харчових речовин (білків, жирів, вуглеводів, мінеральних речовин, вітамінів та ін.), її енергетичну цінність і органолептичні характеристики продукції. Визначальними при оцінці якості продукції можуть бути різні показники. Кожний показник може мати один з п'яти балів: «відмінно» – 5, «добре» – 4, «задовільно» – 3, «погано» – 2, «дуже погано» (незадовільно) – 1. Експерти для кожного показника встановлюють коефіцієнт вагомості (значущості).

Коефіцієнт вагомості показників якості продукції – це кількісна характеристика значущості цього показника якості продукції серед інших її показників якості. Коефіцієнти вагомості можуть визначатися соціологічним або експертним методом, а також на підставі аналізу впливу цього показника якості продукції на ефективність її споживання або реалізації.

Незважаючи на рівнозначність вказаних методів, найбільш затребуваним є комплексний метод. Проте, для досягнення найкращих результатів комплексна оцінка якості кулінарної продукції повинна бути застосована разом з диференціальним аналізом. Оскільки, у ряді випадків високе значення комплексного показника якості може маскувати низький рівень продуктів за певними одиничними показниками. Кожен показник якості, будучи кількісною характеристикою однієї з властивостей моделі якості об'єкту, повинен відбивати здатність (властивість) цього об'єкту задовольняючи громадські потреби в певних умовах.

Під час дослідження методів оцінювання продукції та послуг визначено низку особливостей та визначено потребу розробки спеціалізованого методу з простим алгоритмом виконання, доступного для частого застосування, з метою одержання об'єктивних результатів оцінювання якості наданих послуг. Оцінювання якості об'єктів, що служить основою проведення стандартизації, сертифікації, визначення оптимальних параметрів, для формулювання конкретних властивостей продукції та послуги повинно проводитися найбільш об'єктивними методами, які передбачають застосування засобів вимірювальної техніки. Однак послугам властиві здебільшого якісні характеристики, які стосуються їх здатності задовольняти потреби.

Таким чином, при формуванні будь-якого показника якості необхідно враховувати наступні компоненти якості: суспільну потребу; певні умови; об'єкт і засіб задоволення потреби. Звідси, показник якості виступає як об'єкт, що задовольняє суспільну потребу.

Для оцінки рівня якості продукції запроваджено поняття «базове значення показника якості продукції» – значення показника якості, прийняте за основу при порівняльній оцінці якості продукції. Базовими значеннями можуть бути:

- значення показників кращих вітчизняних і закордонних зразків, про якість яких є достовірні відомості;

- значення показників якості, досягнуті в попередньому періоді, або заплановані значення показників перспективних зразків, знайдені експериментально чи теоретичними методами;

- значення показників якості, обумовлені у вимогах на продукцію.

Відтак, обгрунтований вибір показників якості при оцінці рівня її якості має першорядне значення.

Забезпечення якості послуг залежить від ступеня виконання та дотримання регламентованих вимог, а їх поліпшення – від виявлення додаткових вимог споживачів до якості послуг.

Схематично систему державного управління якістю продукції можна представити таким чином (рис. 1).

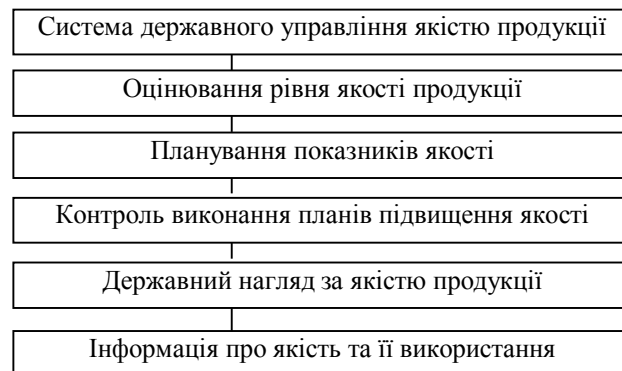


Рис. 1. Система державного управління якістю продукції

Відтак, використання диференціального і комплексного методів оцінювання якості дозволяє оцінити якість кулінарної продукції, яка виготовляється у закладах ресторанного господарства, або кулінарної продукції за рахунок використання технологій чи рецептур, з метою управління якістю готової продукції.